

製品化・実用化・
ビジネス創出事例
支援先

技術相談、依頼
試験、設備使用

株式会社住谷公商店

長期保存できる「缶詰のほしいも」 を産学官協働で開発しました

【背景】

「夏場、あるいは電気や水道も使えない災害時でも安全に食べることができる、長期保存可能な干し芋の缶詰を作りたいんです」

支援先の住谷まさみ社長が当センターに相談されたのが令和5年のことでした。センターでも過去に干し芋の長期保存に関する技術支援を行なった経験はありましたが、今回の開発希望の商品が缶詰であること、そして手軽に喫食できる少量パックの個包装を前提にしていたことから、加工方法や包装形態等を一から設計、開発していく必要がありました。

【支援内容】



図1 缶詰装置(左)真空包装機(右)



図2 筑波大学 原研究室のメンバー

長期保存を実現させるための缶詰加工方法について、技術提案ならびにセンターの設備を使用した試作を繰り返して行いました。

保存料等を使用せずに長期保存を実現させるためにはレトルト殺菌の技術を利用した加工方法が最適と考え、支援先企業にも加工設備(図1)を導入するための補助金獲得支援も並行して行いました。

加工設備導入後、約2年間に渡り試作を繰り返してまいりましたが、通常のレトルト殺菌の手法では色や食感において満足のいく結果を得ることが非常に困難でした。このため、原料となるさつまいもの包装形態や包装資材の選定ならびに缶詰の巻締方法や殺菌温度等といった多数の点について細かく設定、工夫をした缶詰の加工方法を開発することにより、色味が美しく、食味にも優れる製品を完成することができました。

さらに、パッケージデザインを筑波大学 芸術系 原忠信研究室の協力を得て、長期保存を可能とする加工方法のコンセプトやラベル表示のルール等について情報提供を行いました。

【成果】

その結果、製造後6ヶ月間は美しいべつ甲色と美味しさを保持できる「すみやのいもかん」として販売し、「平干しタイプ」「丸干しタイプ」の2種類がラインナップされています(図3)。

現在は3箇所での販売ですが、今後は観光地、水戸駅等の、より広い販売網での展開が予定されています。



図3 「すみやのいもかん」全景

価格：980円(税込み)

販売先：おみやげ&カフェ ボンボヤージュ (那珂市菅谷)
39カフェ (ひたちなか市東石川)

住谷公商店本社事務所 (ひたちなか市高場)

報道：10/16(茨城新聞)、12/11(朝日新聞)等

担当

技術支援部
フード・ケミカルグループ

浅野 俊之、吉浦 貴紀

TEL:029-293-7497